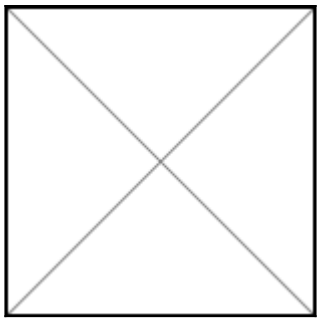

Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Sztuka mięsa zapiekana w sosie beszamelowym

Podawać z warzywami

Składniki:

- mleko, 3 łyżk.
- ziemniak, 50 dag
- bułka tarta , 2 dag
- ementaler, 3 dag
- żółtka, 6 szt.
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- rosół, 1 szkl.
- śmietana, 5 szkl.
- mąka , 7 dag
- masło, 7 dag
- sól, 1 szczypta
- liść bobkowy, 2 szt.
- cebula, 5 dag
- włoszczyzna, 25 dag
- wołowina , 1.25 kg

Sposób przygotowania:

Kości opłukać, oczyścić, podgotować wywar. Mięso opłukać, pobić, włożyć do gorącego wywaru, ugotować. Zrumienić cebulę, kładąc ją przekrojem na płycie kuchennej lub na suchej gorącej patelni stojącej na maszynce gazowej czy elektrycznej. Gdy mięso już się dogotowuje, dodać sól, cebulę, oczyszczoną włoszczyznę, przyprawy, mięso ugotować. Sporządzić puree: ziemniaki opłukać, obrać, ugotować, przetrzeć, wymieszać z mlekiem i masłem, wyrobić na puszystą masę. Sporządzić sos: masło stopić, wsypać mąkę, podsmażyć, odstawić. Do zasmażki wlać śmietanę, mieszając zagotować, rozrzedzić (jeżeli potrzeba) rosołem, dodać sól, kwasek cytrynowy do smaku, wymieszać z żółtkami i startym serem, odstawić. Zrumienić bułeczkę w piekarniku i stopić masło. Puree ziemniaczane wyłożyć na półmisek ogniotrwały, zrobić podłużny postument. Miękkie mięso odcedzić, pokrajać w kawałki l cm grubości, ułożyć w całość na postumencie. Mięso obłożyć gęstym sosem, posypać bułką tartą, skropić masłem, wstawić do bardzo gorącego piekarnika, zapiec. Warzywa z rosołu pokrajać, ułożyć obok mięsa. Podawać na tym samym półmisku, na którym mięso się zapiekało, z sezonową sałatą zieloną, osmażonymi pomidorami, marchewką gotowaną z masłem, z kalafiorem, brukselką.